



Vorneweg

HANDKÄS^(G)	5,90€
Mit Musik, dazu Butter und frisches Bauernbrot ^(A)	
DOPPELTEN HANDKÄS^(G)	10,60€
Mit Musik, dazu Butter und frisches Bauernbrot ^(A)	
„SPUNDEKÄSE“^(G)	8,80€
Frischkäse und frisches Bauernbrot ^(A)	
„SONNEN“ZWIEBEL^(A,C,10,G,4)	10,80€
Ganze frittierte Zwiebel mit grüne Soße-Ranch-Dip	

Frisches aus der Salatküche

GROßER GEMISCHTER SALAT	14,90€
Blatt- & Rohkostsalat, Croûtons ^(C,A) und Vinaigrette ^(1,5,E,H)	
Mit gebratenen Champignons	17,90€
Mit fein gewürzten, knusprigen Hähnchenstreifen	19,50€

Vegetarisches

KÄSESPÄTZLE^(C,A,G)	17,10€
Mit Emmentaler und Bergkäse, Röstzwiebeln, dazu Salat	
FRANKFURTER GRÜNE SOßE^(10,G)	15,50€
Mit 4 halben Eiern und Salzkartoffeln ^(L)	
SIEBEN-KRÄUTER-KLÖßE^(2,A,G)	13,90€
Kartoffelklöße mit Frankfurter Kräutern in Zitronen-Sahnesoße & kleinem Beilagensalat	

Für unsere Kleinen

KINDERSCHNITZEL^(C,A)	8,70€
mit Pommes	
HAUSGEMACHTE HÄHNCHENNUGGETS^(C,A)	8,80€
mit Pommes	
SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE^(1,A,G,I,J)	7,50€

Unsere Beilagen

Sauerkraut (mit Speck) ⁽²⁾ , Salzkartoffeln, Bratkartoffeln ^(L) , Kartoffelpüree,	je 5,20€
Beilagensalat	
Pommes oder Spätzle ^(C,A,G,L)	5,40€
Portion frisches Bauernbrot ^(A)	1,70€

Hauptgerichte

PIKANter WURSTSALAT^(1,2,J,F,A,I)	10,90€
mit frischem Bauernbrot ^(A)	
1 PAAR „FRANKFURTER“	9,60€
Mit hausgemachtem Sauerkraut und frischem Bauernbrot ^(A)	
BRATWURST ODER RINDSWURST	10,80€
Mit hausgemachtem Sauerkraut und frischem Bauernbrot ^(A)	
RIPPCHEN	15,30€
Gekocht oder gegrillt, mit hausgemachtem Sauerkraut und frischem Bauernbrot ^(A)	
dazu Kartoffelpüree oder Beilagensalat	je 5,20€
SPARE - RIBS NACH ART DES HAUSES	22,30€
Mit Coleslaw, dazu BBQ ^(1,2) und Kräuter-Schmand ^(I,G)	
dazu frisches Bauernbrot	
KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE^(1,2,10,A)	17,90€
Mit klassischem Krautsalat und Bauernbrot	
OCHSENBRUST	21,70€
Mit Grüner Soße ^(10,G) , dazu Salzkartoffeln ^(L)	
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 250G	28,10€
mit Pommes	
dazu Kräuterbutter ^(G) oder geschmorte Zwiebeln	je 3,00€
SCHNITZEL VOM SCHWEIN^(C,A)	
Knusprig paniert mit Beilage nach Wahl Wiener Art	
Mit Champignonrahmsauce ^(1,A,G,I,J)	16,20€
Mit Frankfurter Grünen Soße ^(10,G)	19,80€
	20,90€

SCHNITZEL VOM KALB^(C,A)	
Knusprig paniert mit Beilage nach Wahl Original Wiener Schnitzel	
Mit Frankfurter Grünen Soße ^(10,G)	25,60€
Mit Champignonrahmsauce ^(1,A,G,I,J)	30,40€
	29,20€

Süßes

HEIßER APFELSTRUDEL	7,10€
Mit Vanillesoße ^(A,C,G,H,I)	

Unsere Soßen

Bratensoße ^(1,A,I,J)	4,40€
Champignonrahmsauce ^(1,A,G,I,J)	4,40€
Pfefferrahmsauce ^(1,A,G,I,J)	4,50€
Grüne Soße ^(10,G)	4,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Allergene: C (Eier), A (Gluten), E (Erdnüsse), G (Milch), I (Sellerie), M (Lupinen), B (Krebstiere), D (Fisch), H (Schalenfrüchte), J (Senf), N (Weichtiere), L (Schwefel/Sulfite), K (Sesam), F (Soja)

Zusatzstoffe: 1 (Farbstoff), 2 (Konservierungsstoff), 3 (Antioxidationsmittel), 4 (Geschmacksverstärker), 5 (geschwefelt), 6 (geschwärzt), 7 (gewachst), 8 (Phosphat), 9 (Milcheiweiß),

10 (Süßungsmittel), 11 (Phenylalaninquelle), 13 (Chinin), 14 (Coffein), 15 (Nitritpökelsalz)



Alkoholfreie Getränke

BERNEMER GÄNSEWOI

still oder sprudel	0,20 l 2,20€
	0,75 l 4,80€

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola ^(1,14) , Coca-Cola Zero ^(1,10,11,14) ,	0,20 l 3,20€
Fanta ^(1,3) , Sprite, Spezi ^(1,10,14)	0,40 l 4,60€

GADDELIMO

Zitrone, Himbeer-Zitrone oder Orange-Mandarine	0,33 l 4,60€
--	----------------

SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb	
roter Traubensaft	0,20 l 3,40€
Johannisbeere	0,40 l 4,90€

Alle Säfte pur oder als Schorle

Hausbier

„HEPPRUMER 1847“ KELLERPILS	0,30 l 3,90€
	0,40 l 4,90€

„HEPPRUMER“ HEFEWEIZEN	0,50 l 5,90€
------------------------	----------------

Alle Hausbiere auch als Radler⁽¹¹⁾

Alkoholfreie Biere

ERDINGER HEFEWEIZEN	0,50 l 4,90€
alkoholfrei	

JEVER FUN	0,33 l 3,90€
alkoholfrei	

Apfelwein

Kelterei Walther aus Bruchköbel

APFELWEIN	0,25 l 2,30€
pur oder gespritzt	0,50 l 4,60€

APFELWEIN ALKOHOLFREI	0,25 l 2,50€
pur oder gespritzt	0,50 l 4,80€

APFELWEIN 4'ER BEMBEL	
APFELWEIN 6'ER BEMBEL	
APFELWEIN 8'ER BEMBEL	
APFELWEIN 12'ER BEMBEL	
APFELWEIN 20'ER BEMBEL	
APFELWEIN 24'ER BEMBEL	

FLASCHE

dazu Sprite oder Fanta^(1,3)

1,00 l | 6,50€

Wein

Weingut Schloss Schönberg, Bensheim

GRAUBURGUNDER, trocken	0,20 l 7,20€
SILVANER, trocken	0,20 l 7,20€
RIESLING, trocken	0,20 l 6,90€
CUVÉE, halbtrocken	0,20 l 6,90€
ROSÉ, trocken	0,20 l 7,20€
CHATEAUX „LA PLAIGE“	0,20 l 8,40€
2016 Bordeaux, Rotwein trocken	

Aperitif

APEROL SPRITZ ⁽¹⁾	0,20 l 8,90€
------------------------------	----------------

HUGO	0,20 l 8,90€
Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser, Limette und Minzblätter	

SOMMER-SONNE-SPRITZ	0,20 l 8,90€
Frische, saisonale Beeren, Limette, Zitrone, Minze, Apfel und Johannisbeere mit Sekt alkoholfrei	0,20 l 6,90€

SEKT	0,10 l 4,50€
------	----------------

„Sonnenbäumchen“

ALL UNSERE SPRITZ GETRÄNKE GIBT ES AUCH ALS
SONNENBÄUMCHEN
12 STÜCK ZUM PREIS VON 10

Spirituosen

MISPELCHEN	2 cl 4,40€
MARILLE	2 cl 3,90€
WILLIAMS	2 cl 3,90€
HASELNUSS	2 cl 3,90€
ZWETSCHGE	2 cl 3,90€
ASBACH URALT	2 cl 3,90€
AQUAVIT	2 cl 4,20€
RAMAZOTTI	4 cl 5,90€
NORDHÄUSER DOPPELKORN	2 cl 2,50€
JÄGERMEISTER	2 cl 3,80€

Aus der eigenen Destille in Bensheim

HEIDELBEERLIKÖR	2 cl 4,20€
ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR	2 cl 4,20€
KRÄUTERLIKÖR „Back to the Roots“	2 cl 4,20€

WHISKY „FREIHEIT 1848“

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Allergene: C (Eier), A (Gluten), E (Erdnüsse), G (Milch), I (Sellerie), M (Lupinen), B (Krebstiere), D (Fisch), H (Schalenfrüchte), J (Senf), N (Weichtiere), L (Schwefel/Sulfite), K (Sesam), F (Soja)

Zusatzstoffe: 1 (Farbstoff), 2 (Konservierungsstoff), 3 (Antioxidationsmittel), 4 (Geschmacksverstärker), 5 (geschwefelt), 6 (geschwärzt), 7 (gewachst), 8 (Phosphat), 9 (Milcheiweiß),

10 (Süßungsmittel), 11 (Phenylalaninquelle), 13 (Chinin), 14 (Coffein), 15 (Nitritpökelsalz)



Cask Strength
Sherry Cask
Cabertin Cask

2 cl **19,90€**
2 cl **8,50€**
2 cl **8,50€**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Allergene: C (Eier), A (Gluten), E (Erdnüsse), G (Milch), I (Sellerie), M (Lupinen), B (Krebstiere), D (Fisch), H (Schalenfrüchte), J (Senf), N (Weichtiere), L (Schwefel/Sulfite), K (Sesam), F (Soja)

*Zusatzstoffe: 1 (Farbstoff), 2 (Konservierungsstoff), 3 (Antioxidationsmittel), 4 (Geschmacksverstärker), 5 (geschwefelt), 6 (geschwärzt), 7 (gewachst), 8 (Phosphat), 9 (Milcheiweiß),
10 (Süßungsmittel), 11 (Phenylalaninquelle), 13 (Chinin), 14 (Coffein), 15 (Nitritpökelsalz)*